Australia
中国
한국
5KHB3581

Brasil
KES25

KitchenAid

W10547909B_EN.indd 1 7/3/13 2:26 PM

TABLE OF CONTENTS

HAND BLENDER SAFETY
Important safeguards 3
Electrical requirements 5
Disposing of KitchenAid Lithium-Ion (Li-Ion) battery 5

PARTS AND FEATURES
Parts and accessories 6
Attachment guide 8

OPERATING THE HAND BLENDER
Before first use: charging the battery 9
Assembling the Hand Blender 10
Using the LED display panel 11
Using the blending arm 12
Using the whisk attachment 13
Using the chopper attachment 14
Chopper processing guide 15

TIPS FOR GREAT RESULTS
Techniques for better blending and crushing 16
Operating tips 16

CARE AND CLEANING
Cleaning the Hand Blender 18

W10547909B_EN.indd 2 7/3/13 2:26 PM

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put motor body of Hand Blender, battery, charger, charger's cord or plug in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance or charger with a damaged cord, or plug, or after the appliance or charger malfunctions, or is dropped, or damaged in any manner. Return appliance or charger to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.

W10547909B_EN.indd 3 7/3/13 2:26 PM

HAND BLENDER SAFETY

8. Do not let power cord on charger hang over edge of table or counter. Excess cord may be wrapped on the underside of the charger.
9. Do not let power cord on charger contact hot surfaces, including the stove.
10. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container, or make small quantities at a time to reduce spillage.
11. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons, or damage to the unit. A scraper may be used, but must be used only when the unit is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. Be certain chopper adapter is securely locked in place before operating appliance.
14. Always remove the battery from the Hand Blender if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
15. This product is designed for indoor household use only. Not designed for commercial use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

W10547909B_EN.indd 4 7/3/13 2:26 PM

ELECTRICAL REQUIREMENTS

English

⚠WARNING

Electric Shock Hazard

Do not use with an adaptor or T.

Do not use with an extension cord.

Failure to follow these instructions could result in death, fire, or electric shock.

Battery Voltage: 12 V Lithium-Ion (Li-ion) / 1.5 Ah / 16 Wh
Battery Model No.: 5KCL12IBOB

Charger
Input : 18 V / 660 mA
Output : 12 V / 550 mA
Charger Model No.: 5KCL12CSOB

Charger Adapter
Input : 220-240 V / 50/60 Hz / 18 W
Output : 18 V / 660 mA
Charger Adapter Model No.: UK/Asia - W10533410; Australia - W10596008; Brazil - W10596010; China - W10596011; Korea - W10596012.

Disposing of KitchenAid Lithium-Ion (Li-Ion) battery

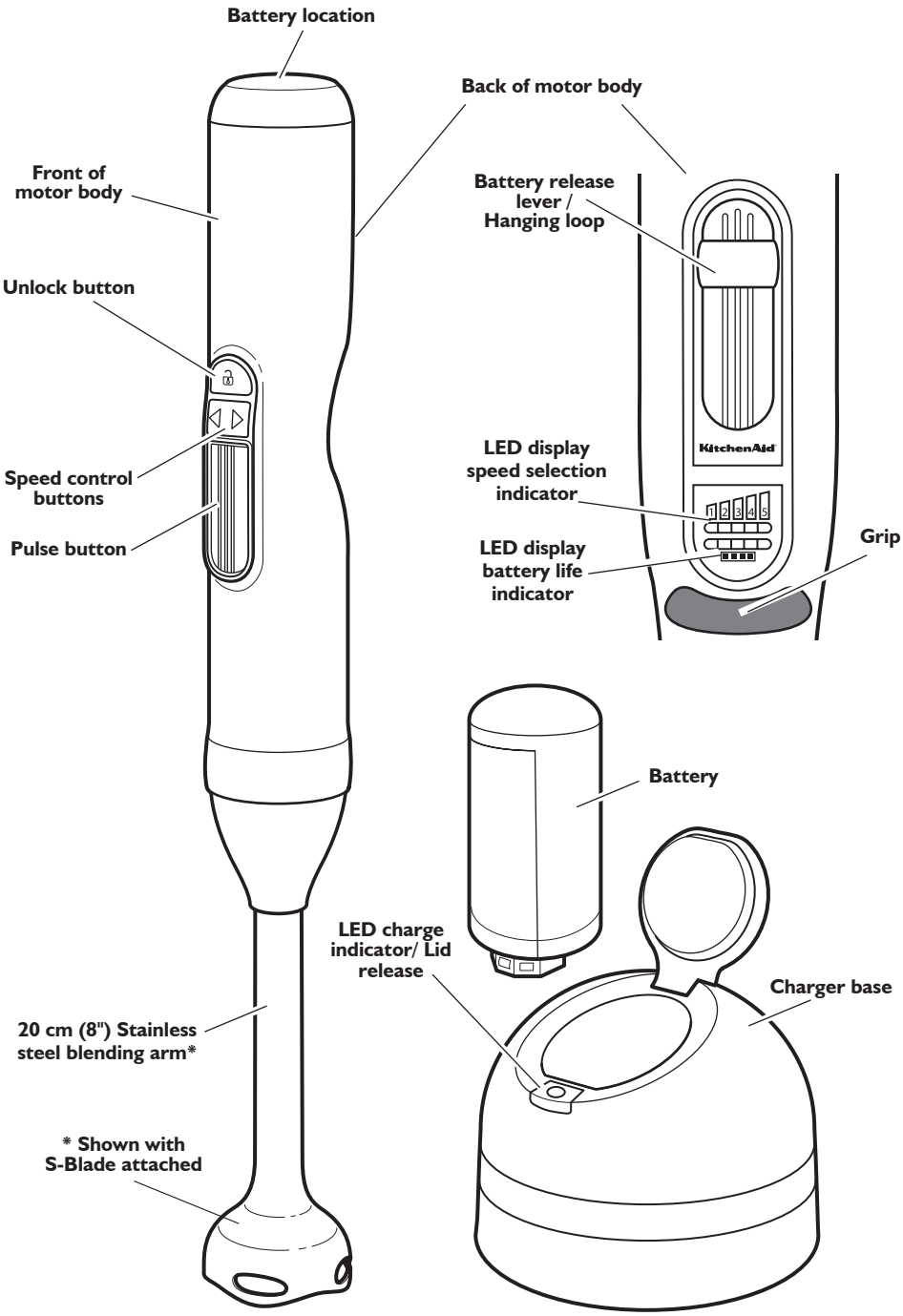
Always dispose of your battery according to local regulations. Contact a recycling agency in your area for recycling locations.

Even discharged batteries contain some energy. Before disposing, use electrical tape to cover the terminals to prevent the battery from shorting, which could cause a fire or explosion.

W10547909B_EN.indd 5 7/3/13 2:26 PM

PARTS AND FEATURES

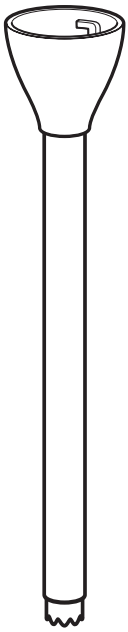
Parts and accessories



W10547909B_EN.indd 6 7/3/13 2:26 PM

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories



33 cm (13")
Blending arm

GUARDS

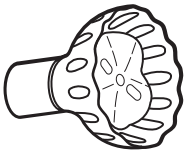
Bell guard

Pan guard

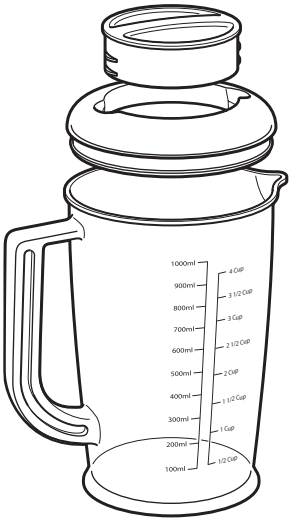
BELL BLADES

S-Blade

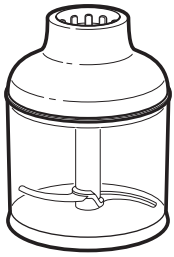
Star blade



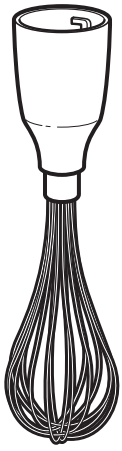
Frother/Beater



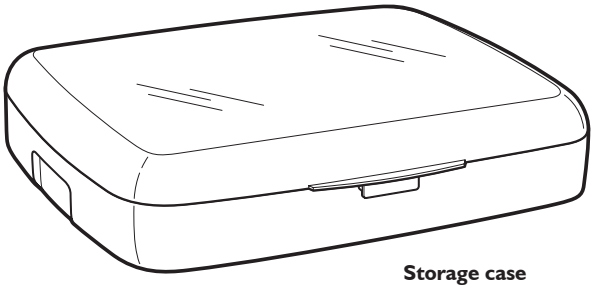
Blending pitcher



Chopper attachment



Whisk attachment

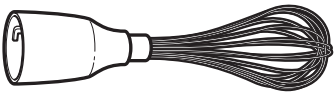


Storage case

W10547909B_EN.indd 7 7/3/13 2:26 PM

PARTS AND FEATURES

Attachment guide

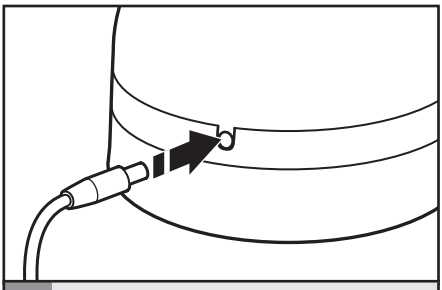
Attachment	Best used to
S-Blade	**Blend, Crush, Puree** Soups, Cooked vegetables, Sauces, Baby food, Smoothies, Milk shakes, Frosting, Crushed ice
Star Blade	**Shred, Mince** Cooked meats, Beef gravy, Minces
Frother/Beater	**Froth, Mix** Milk (for Latte, Cappuccino...), Cake batter, Pancake batter, Muffin batter
Whisk 	**Whip, Emulsify, Aerate** Egg whites, Whipped cream, Mayonnaise, Vinaigrette, Mousse, Hollandaise sauce, Pudding
Chopper	**Chop** Vegetables, Parmesan cheese, Peanuts, Salsa, Hard boiled eggs, Bread crumbs, Herbs, Cooked meats, Beef gravy, Minces

W10547909B_EN.indd 8 7/3/13 2:26 PM

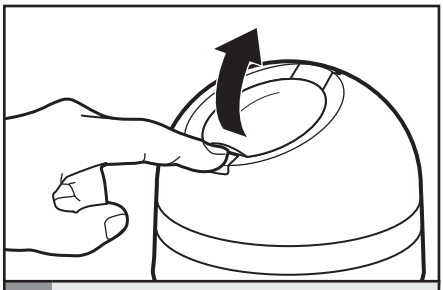
OPERATING THE HAND BLENDER

Before first use: charging the battery

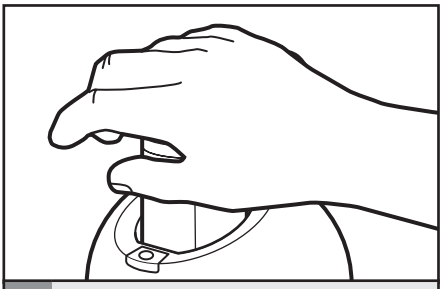
English



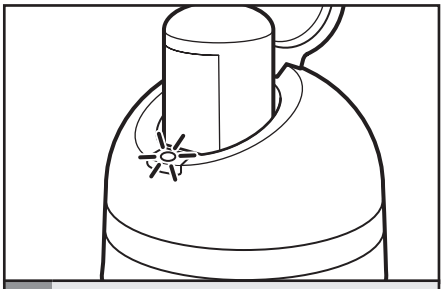
1 Plug in the charger.



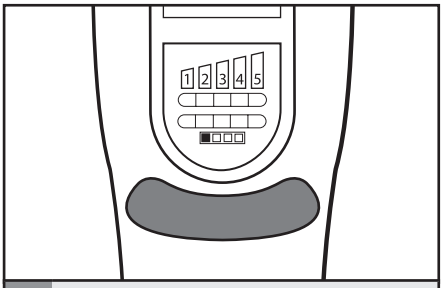
2 Push the lid release button to open the lid.



3 Slide the battery into the charger, aligning the flat side of the battery to the flat side of the port, and push down to click into place.



4 The LED indicator will begin to flash slowly and continuously as it charges. When the battery is fully charged, the LED will display a continuous light.



5 Charge the battery after each use, when the battery indicator lights show less than 25% battery life remaining (only one light displays on the LED battery life indicator), or when the battery is completely drained.

NOTE: Batteries do not develop a "memory" when charged after only a partial discharge. It is not necessary to run down the battery before placing it on the charger.

NOTE: If the charger quickly flashes three times after inserting the battery, there is a battery error. Check that the battery is placed properly in the charger. If the light continues to flash rapidly, the battery may be extremely cold, hot, wet or damaged. Allow the battery to cool down, warm up or dry out, then reinsert. If the problem persists, see the "Service and Warranty" section.

W10547909B_EN.indd 9 7/3/13 2:26 PM

OPERATING THE HAND BLENDER

Assembling the Hand Blender

⚠WARNING

Cut Hazard

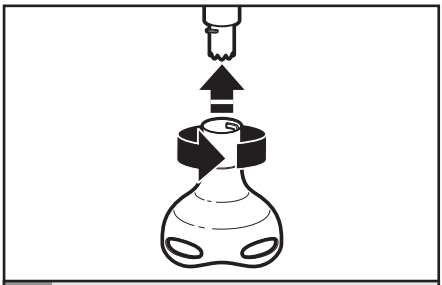
Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

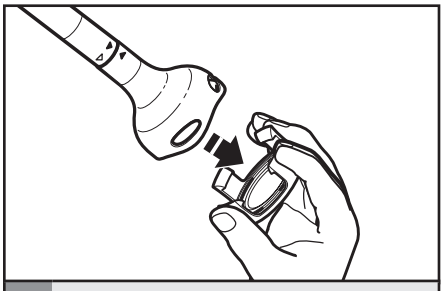
Before First Use

Before using the Hand Blender for the first time, wipe the motor body, the whisk adapter, and chopper adapter with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Mild dish soap may be used. Do not use abrasive cleansers. Dry thoroughly with a soft cloth. Wash all accessories, see "Care and Cleaning" section for more information.

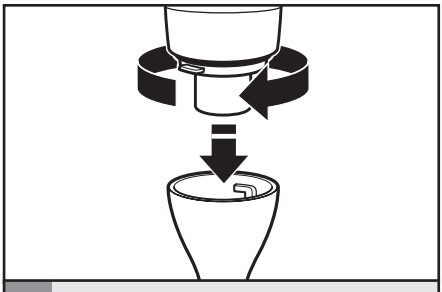
NOTE: Do not put whisk adapter or chopper adapter in dishwasher.



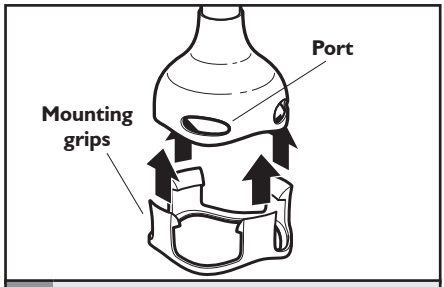
1 Insert blending arm into bell blade (see "Attachment guide"). Twist to lock until it clicks.



2 Remove the bell guard from the blade.



3 Insert blending arm into motor body and twist until it clicks to lock in place.



4 If using a pan guard, place it on a flat surface and position with mounting clips between the ports of the blade.

Bell guard

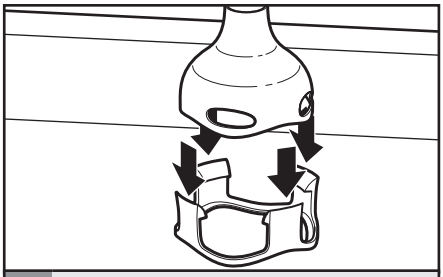
Use the **bell guard** to avoid damage to blade when Hand Blender is not in use.

Pan guard

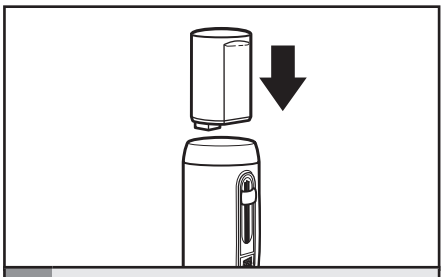
Use the **pan guard** to avoid damage to cookware while using Hand Blender.

W10547909B_EN.indd 10 7/3/13 2:26 PM

OPERATING THE HAND BLENDER



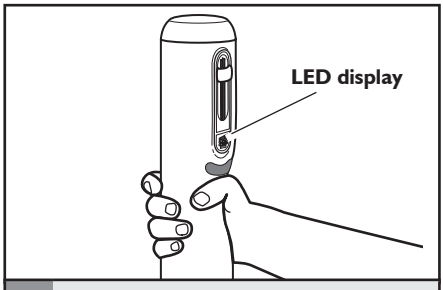
5 Snap pan guard into place with an even, downward motion.



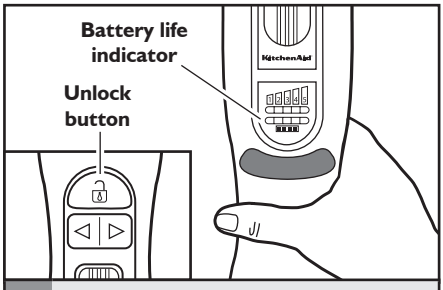
6 Slide the charged battery into the top of the Hand Blender motor body. Make sure it latches securely.

Using the LED display panel

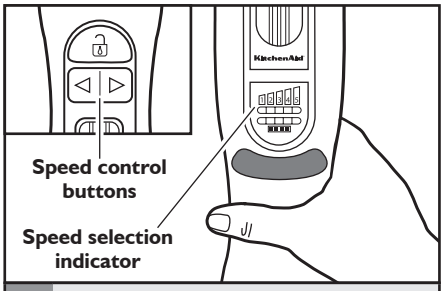
IMPORTANT: The unlock button must be pressed before the Hand Blender will operate.



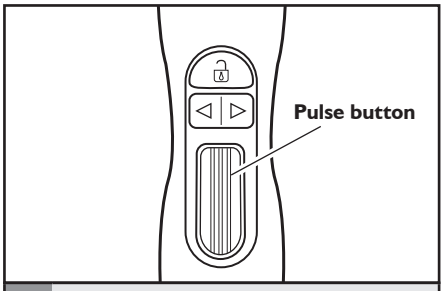
1 When operating the controls on the Hand Blender, always make sure the LED display is facing toward you. Grip the handle with your thumb on the back of the unit, and your fingers on the controls in front, as shown.



2 The bottom bar on the LED display panel is the battery life indicator. Hold the Hand Blender so that you can see the LED display light up when you press the UNLOCK button with your index finger.



3 The top bar on the LED display panel is the speed selection indicator. To adjust speeds, operate the arrow buttons with your index finger, while viewing the speed indicator on the LED display. When the LED faces you, the right button will increase the speed and the left button will decrease the speed.



4 After selecting desired speed, press the PULSE button to begin blending. See "Using the blending arm" section for more information.

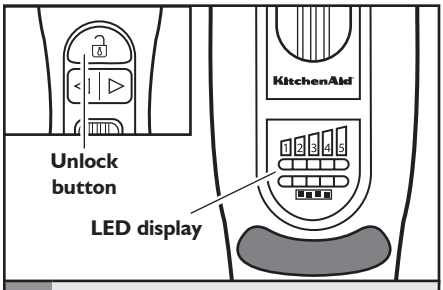
NOTE: The Hand Blender will automatically power down after 60 seconds of not operating or being manually unlocked.

W10547909B_EN.indd 11 7/3/13 2:26 PM

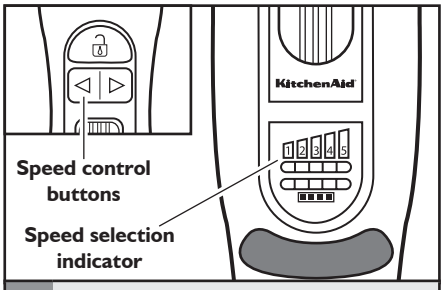
OPERATING THE HAND BLENDER

Using the blending arm

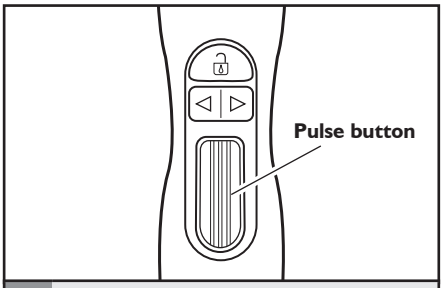
The blending arm is ideal to use for blending, crushing, or puréeing. It is best used for soups, cooked vegetables, sauces, baby food, smoothies, milk shakes, frosting, or crushed ice.



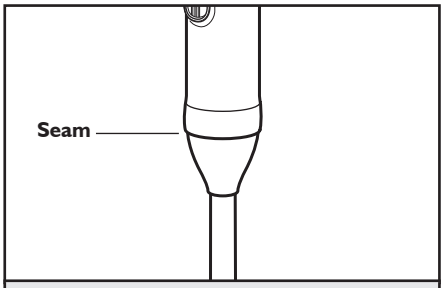
1 Press the UNLOCK button. LED display will light up when unit is ready.



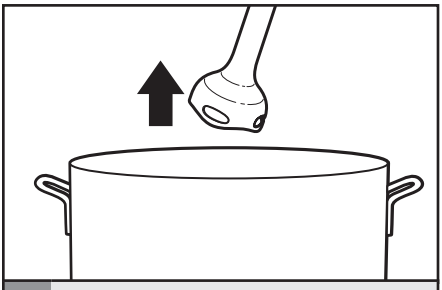
2 Use the arrow buttons to adjust the speed, using the LED display as a guide.



3 Insert Hand Blender into mixture. Then press the PULSE button to activate.

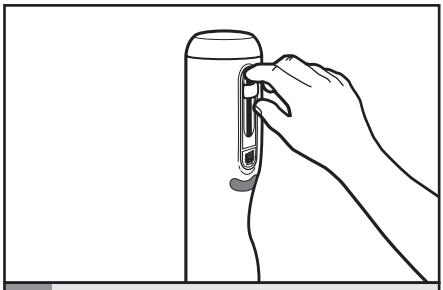


NOTE: Do not immerse hand blender in liquids deeper than the seam of the attachment. Do not immerse motor body into liquids or other mixtures.



4 After blending is complete, release the pulse button; then remove Hand Blender from mixture.

TIP: To avoid splashing, insert the Hand Blender into the mixture before pressing the pulse button, and release the pulse button before pulling the Hand Blender out of the mixture.



5 Remove the battery by placing your finger on the battery release lever and pulling the lever away from the motor body. The battery will release from the top of the unit.

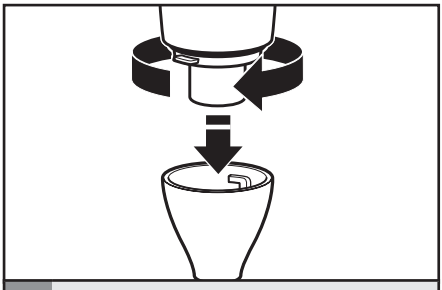
IMPORTANT: Always wait to insert battery into Hand Blender until accessories are attached. After using, always remove battery before disassembling Hand Blender.

W10547909B_EN.indd 12 7/3/13 2:26 PM

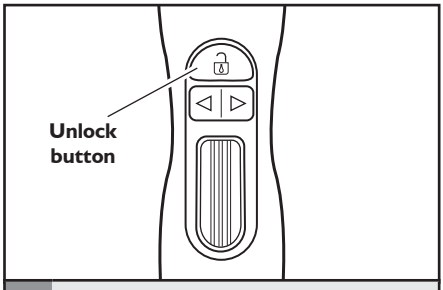
OPERATING THE HAND BLENDER

Using the whisk attachment

Use the whisk to whip cream, beat egg whites, mix instant puddings, vinaigrettes, mousse, or for making mayonnaise.

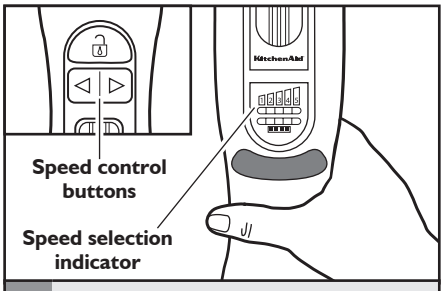


1 Insert the whisk adapter into the motor body and twist to lock until it clicks.

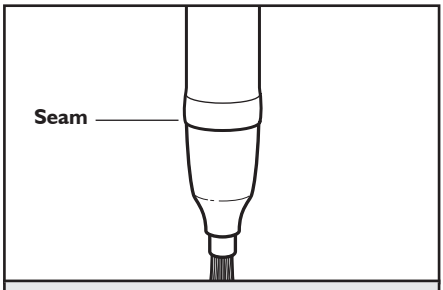


2 Slide the battery into the Hand Blender motor body. Insert Hand Blender into mixture. Then press the UNLOCK button.

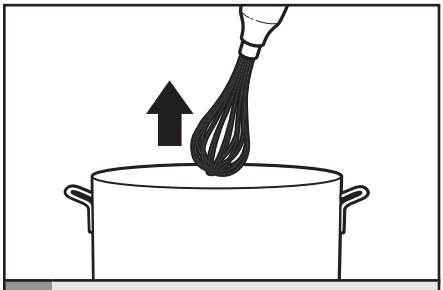
TIP: To avoid splashing, insert the Hand Blender into the mixture before pressing the pulse button, and release the pulse button before pulling the Hand Blender out of the mixture. The stainless steel whisk may scratch or mark non-stick coatings; avoid using the whisk in non-stick cookware.



3 Set Hand Blender on Speed 1 and press PULSE button to activate.



NOTE: Do not immerse hand blender in liquids deeper than the seam of the attachment. Do not immerse motor body into liquids or other mixtures.



4 When whisking process is complete, release the Pulse button before removing Hand Blender from the mixture.

IMPORTANT: Always wait to insert battery into Hand Blender until accessories are attached. After using, always remove battery before disassembling Hand Blender.

W10547909B_EN.indd 13 7/3/13 2:26 PM

OPERATING THE HAND BLENDER

Using the chopper attachment

⚠WARNING

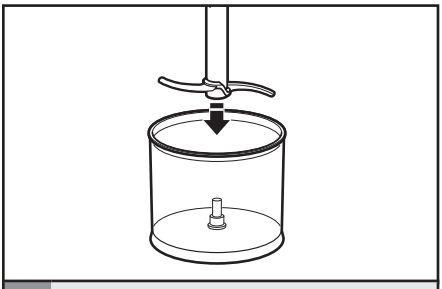
Cut Hazard

Handle blades carefully.

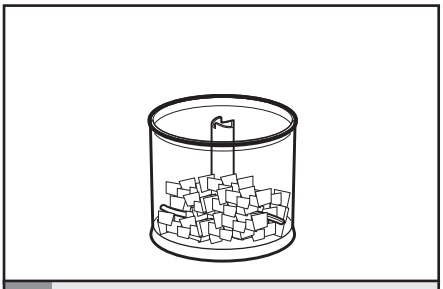
Failure to do so can result in cuts.

Use the chopper attachment to chop small amounts of food such as cooked meat, cheese, vegetables, herbs, crackers, bread, and nuts.

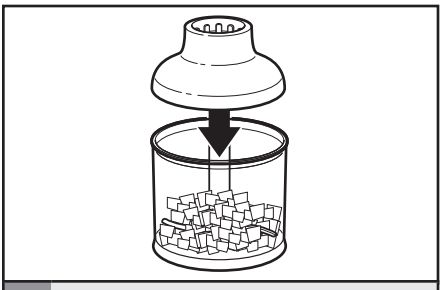
IMPORTANT: Always wait to insert battery into Hand Blender until accessories are attached. After using, always remove battery before disassembling Hand Blender.



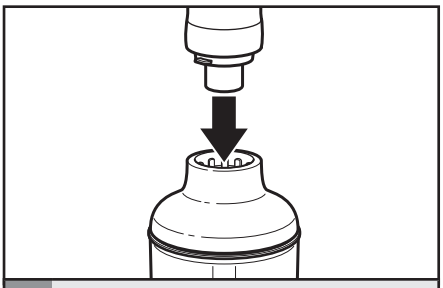
1 Insert the chopper blade into the chopper bowl.



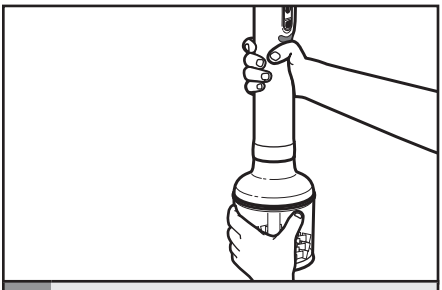
2 Add small food items to be chopped to the bowl.



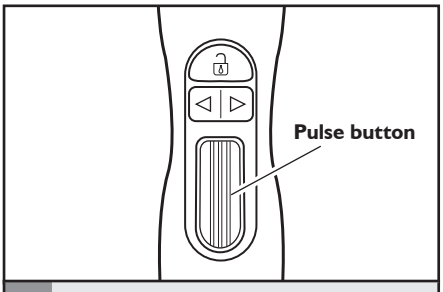
3 Attach the chopper adapter to the chopper bowl. Place the adapter straight down. Do not try to twist the adapter into place.



4 Align the chopper bowl with the motor body and press together. Then, slide the battery into the Hand Blender motor body and press the UNLOCK button.



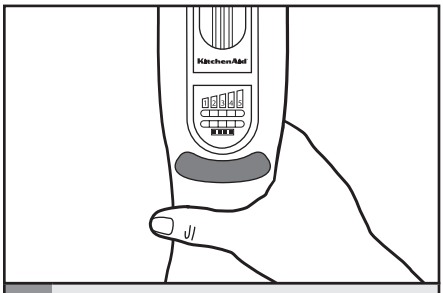
5 Hold the motor body with one hand and the chopper bowl with the other while processing.



6 For best results, press and release the Pulse button until ingredients reach desired consistency.

W10547909B_EN.indd 14 7/3/13 2:26 PM

Using the chopper attachment (continued)



7 Wait for LED to power down before removing motor body from chopper adapter.

NOTE: To remove chopper adapter from chopper bowl, lift it straight up. Do not try to twist chopper adapter to remove.

Chopper processing guide

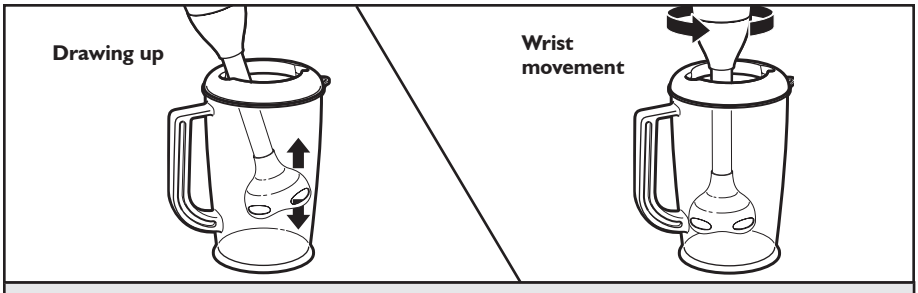
Food	Quantity	Preparation	Speed	Time*
Meats	200 g (7 oz)	Cut into 2 cm ($^3/_4$") Cubes	5	15 Seconds
Almonds/Nuts	200 g (7 oz)	Place in Whole Nuts	3	25 Seconds
Garlic	10–12 Cloves	Place in Whole Cloves	3	15 Seconds
Onions	100 g (3.5 oz)	Cut into Quarters	3	15 Seconds
Cheese	100 g (3.5 oz)	Cut into 1 cm ($^3/_8$") Cubes	5	30 Seconds
Hard Boiled Eggs	2	Place in Whole Eggs	4	3 Pulses
Carrots	200 g (7 oz)	Cut Average Carrot into Quarters	3	15 Seconds
Herbs	50 g (2 oz)	Remove Stalks	4	15 Seconds

* Processing times and speeds are approximate.
Actual usage may vary depending on quality of food and desired chop size.

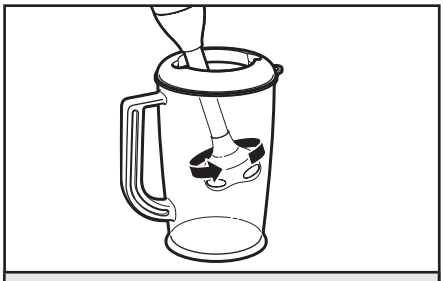
W10547909B_EN.indd 15 7/3/13 2:26 PM

TIPS FOR GREAT RESULTS

Techniques for better blending and crushing



For better blending: Rest the Hand Blender on the bottom of the container momentarily, then hold at an angle and using a light circular motion, slowly draw it upwards against the side of the container. Allow your wrist motion and the weight of the Hand Blender to do the work. As you draw up the Hand Blender, you will notice the ingredients from the bottom of the container rising up. When the ingredients are no longer rising from the bottom, return the Hand Blender to the bottom of the container and repeat until mixture is at the desired consistency.



For better crushing: Insert Hand Blender with blending arm attached into the container. For hard, frozen fruits or ice, add a small amount of liquid to where the S-blade is submerged. Remember to stop the Hand Blender before removing it from the container to avoid splashing.

TIP: To prevent overflow, allow room in the container for the mixture to rise when blending.

Operating tips

- Cut solid foods into small pieces for easier blending or chopping.
- The Hand Blender is equipped with thermal protection from high operating temperatures. Should the Hand Blender suddenly stop during use, press the UNLOCK button once, then press the PULSE button. If the unit does not operate, but shows information on the battery indicator bar, allow 10 minutes to automatically reset. If the unit does not display information on the battery indicator bar, charge the battery. If the battery is already fully charged, and the unit fails to operate, contact KitchenAid.
- To avoid splashing, insert the Hand Blender into the mixture before pressing the power button, and release the power button before pulling the Hand Blender out of the mixture.
- When blending in a saucepan on a cooktop, remove the pan from the heating element to protect the Hand Blender from overheating.

W10547909B_EN.indd 16 7/3/13 2:26 PM

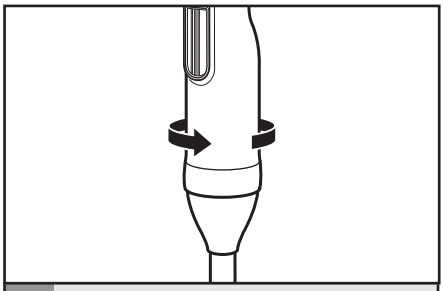
Operating tips (continued)

- For best blending, hold the Hand Blender at an angle and gently move up and down within the container. Do not pound down on the mixture with the Hand Blender.
- To prevent overflow, allow room in the container for the mixture to rise when using the Hand Blender.
- Do not let the Hand Blender sit in a hot pan on the cooktop while not in use.
- Remove hard items, such as fruit pits or bones, from the mixture before blending or chopping to help prevent damage to the blades.
- Do not use your Hand Blender to process coffee beans or hard spices such as nutmegs. Processing these foods could damage the blades of the Hand Blender.
- Do not use the pitcher or the chopper bowl in the microwave oven.
- The stainless steel whisk may scratch or mark non-stick coatings; avoid using the whisk in non-stick cookware.
- To prevent splattering, use the whisk attachment in deep containers or pans.

W10547909B_EN.indd 17 7/3/13 2:26 PM

CARE AND CLEANING

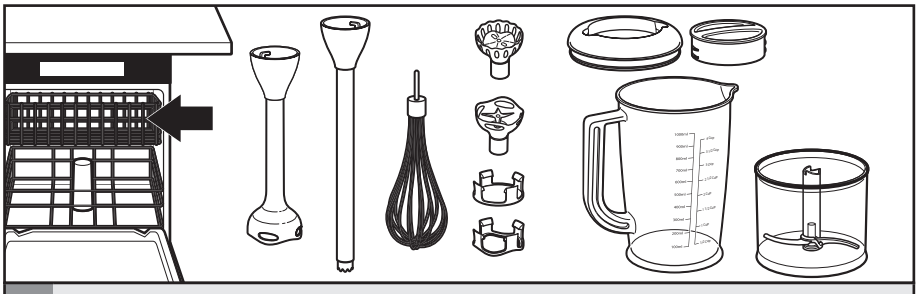
Cleaning the Hand Blender



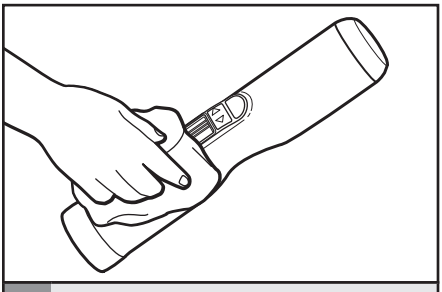
1 Remove the adapters and attachments.

NOTE: Always remove the battery from the Hand Blender if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

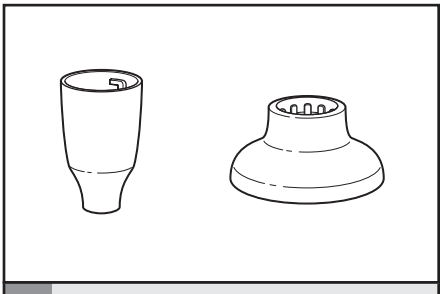
Do not immerse the motor body or the adapters in water. Do not put whisk adapter or chopper adapter in dishwasher.



2 Wash blending arms, pitcher and lid, whisk, chopper bowl, blades, and pan guard in hot, soapy water, or in the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly.



3 Wipe the motor body with a damp cloth. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.



4 Wash chopper adapter and whisk adapter by hand in hot, soapy water. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.

© 2013. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10547909B_EN.indd 18 7/3/13 2:26 PM

CONTEÚDO

MIXER - SEGURANÇA
Instruções de segurança importantes 20
Requisitos elétricos 22
Descarte da bateria de íon de lítio (Li-Ion) KitchenAid 22

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS
Peças e acessórios 23
Guia de acessórios 25

OPERAÇÃO DO MIXER
Antes do primeiro uso: como carregar a bateria 26
Como montar o mixer 27
Como usar o painel de tela LED 28
Como usar o braço do mixer 29
Como usar o acessório de mistura 30
Como usar o acessório de corte 31
Guia de processamento do cortador 32

DICAS PARA BONS RESULTADOS
Técnicas para melhor mistura e triturameno 33
Dicas de operação 33

CUIDADOS E LIMPEZA
Como limpar o mixer 35

W10547909B_PT_v3.indd 19 7/3/13 3:16 PM

A sua segurança e a segurança dos outros são muito importantes.

Incluímos muitas mensagens importantes de segurança neste manual e em seu aparelho. Leia e obedeça sempre todas as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo chama a sua atenção sobre os potenciais perigos que podem ocasionar morte ou lesão a você ou aos demais.

Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas do símbolo de alerta de segurança e da palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Estas palavras significam:

⚠PERIGO — **Você pode morrer ou ficar seriamente ferido se você não seguir as instruções imediatamente.**

⚠ADVÊRTENCIA — **Você pode morrer ou ficar seriamente ferido se você não seguir as instruções.**

Todos os avisos de segurança irão dizer-lhe qual é o risco potencial, dizer-lhe como reduzir a chance de lesão e dizer-lhe o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao usar um aparelho elétrico, as precauções básicas de segurança devem ser sempre observadas, inclusive as seguintes:

1. Leia as instruções.
2. Para proteção contra o risco de choques elétricos, não coloque o corpo do motor do mixer, bateria, carregador, cordão de alimentação ou conector do carregador na água ou em outro líquido.
3. Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que eles sejam supervisionados ou instruídos quanto à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.
4. Recomenda-se que as crianças sejam supervisionadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
5. Evite o contato com peças móveis.
6. Não opere o aparelho após ter apresentado mau funcionamento ou ter sido danificado de alguma maneira. Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pela assistência técnica autorizada, a fim de evitar riscos. Entre em contato com Serviço de Atendimento KitchenAid.

W10547909B_PT_v3.indd 20 7/3/13 3:16 PM

7. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choque elétrico ou lesões.
8. Não deixe o cordão de alimentação de alimentação do carregador pendurado na extremidade de uma mesa ou bancada. O excesso do cordão de alimentação pode ser enrolado na parte interna do carregador.
9. Não deixe que o cordão de alimentação do carregador entre em contato com superfícies quentes, incluindo o fogão.
10. Ao misturar líquidos, especialmente quentes, use um recipiente alto ou prepare quantidades pequenas por vez para reduzir derramamentos.
11. Mantenha mãos e utensílios fora do recipiente ao realizar a mistura para evitar a possibilidade de lesões graves a pessoas ou danos à unidade. Uma raspadeira pode ser usada mas somente quando a unidade não estiver em funcionamento.
12. As lâminas são afiadas. Manuseie-as com cuidado.
13. Certifique-se de que o adaptador de corte esteja preso com segurança antes de operar o aparelho.
14. Sempre remova a bateria do mixer caso o equipamento seja deixado sozinho e antes de realizar procedimentos de montagem, desmontagem ou limpeza.
15. Este produto destina-se apenas ao uso dentro de casa. Não foi projetado para uso comercial.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

W10547909B_PT_v3.indd 21 7/3/13 3:16 PM

MIXER - SEGURANÇA

Requisitos elétricos

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

Tensão da bateria: Íon de lítio de (Li-ion) de 12 V /1,5 Ah / 16 Wh
Número de modelo de bateria: 5KCL12IBOB

Carregador
Entrada: 18 V / 660 mA
Saída: 12 V / 550 mA
Número de modelo de carregador: 5KCL12CSOB

Adaptador do carregador
Entrada: 127 V / 60 Hz / 18 W
Saída: 18 V / 660 mA
Número de modelo de adaptador de carregador:
Reino Unido/Ásia - W10533410;
Austrália - W10596008;
Brasil - W10596010;
China - W10596011;
Coreia - W10596012.

Descarte da bateria de íon de lítio (Li-Ion) KitchenAid

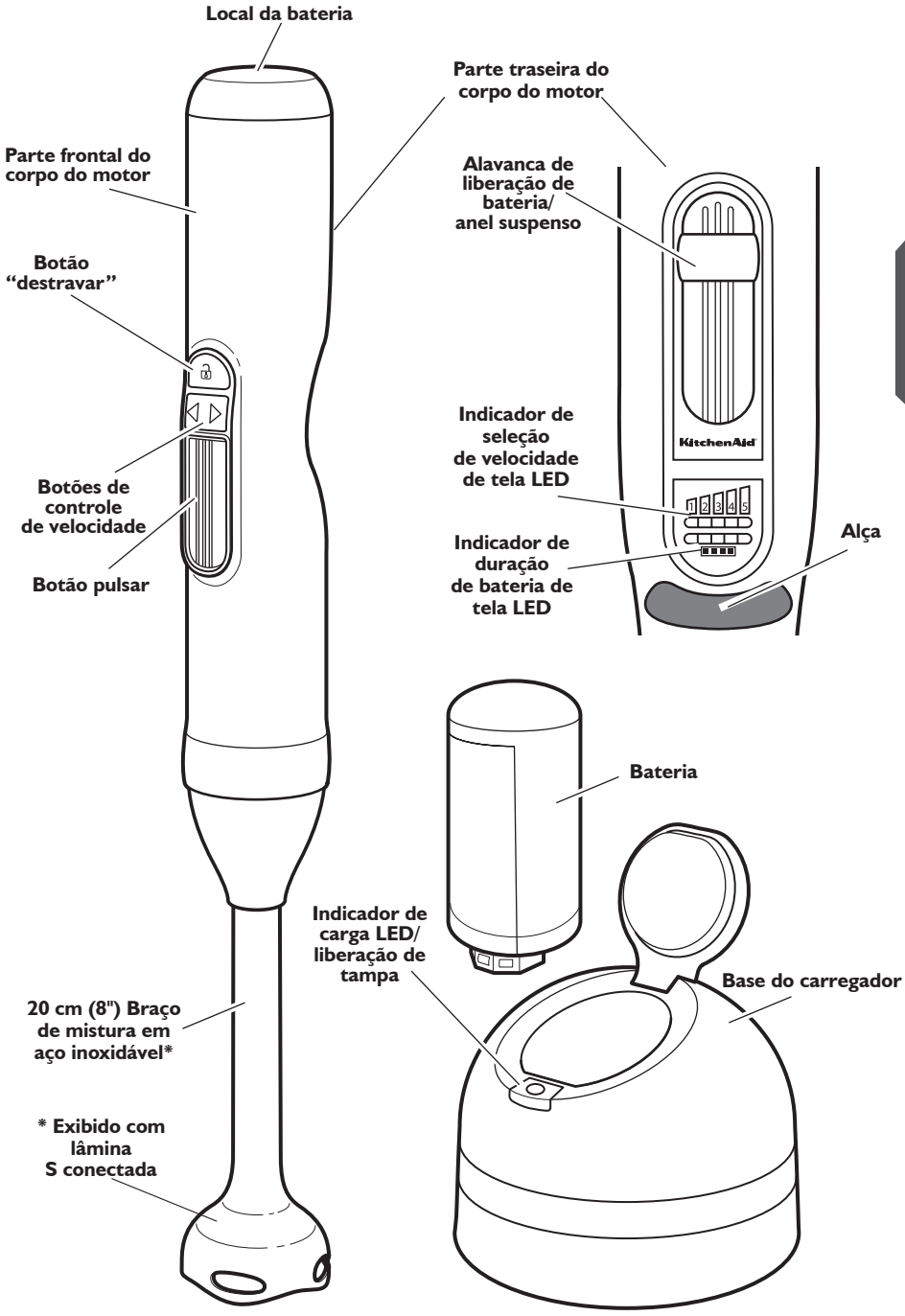
Sempre descarte sua bateria de acordo com as regulações locais. Entre em contato com uma agência de reciclagem em sua área para obter informações sobre locais de reciclagem.

Até mesmo baterias descarregadas podem conter energia. Antes de descartar baterias, use fita isolante para cobrir terminais e evitar curto circuito ao terminal, o que pode gerar um incêndio ou explosão.

W10547909B_PT_v3.indd 22 7/3/13 3:16 PM

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

Peças e acessórios

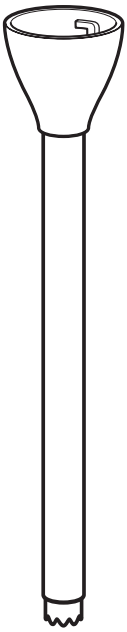


Português

W10547909B_PT_v3.indd 23 7/3/13 3:16 PM

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

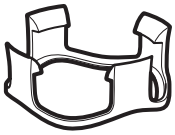
Peças e acessórios



33 cm (13")
Braço de mistura

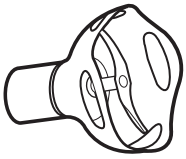
PROTEÇÕES

Proteção
em sino

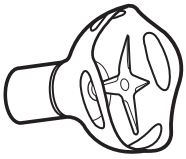


Proteção de
panelas

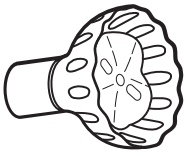
LÂMINAS EM SINO



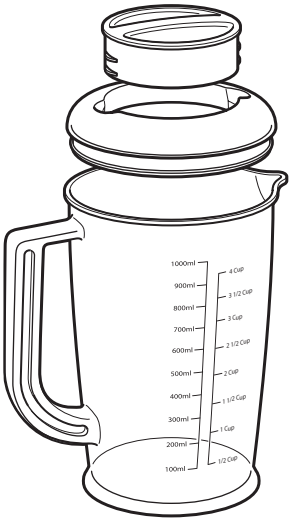
Lâmina S



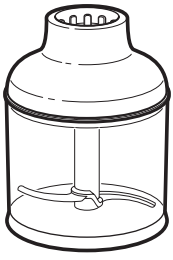
Lâmina em estrela



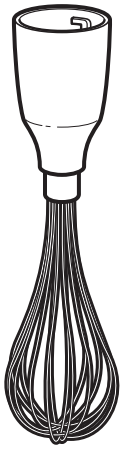
Espumador/batedor



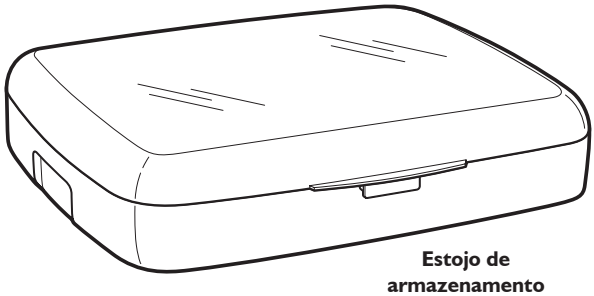
Copo de mistura



Acessório de corte



Acessório de mistura

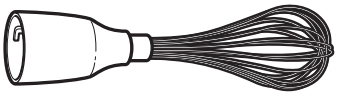


Estojo de
armazenamento

W10547909B_PT_v3.indd 24 7/3/13 3:16 PM

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

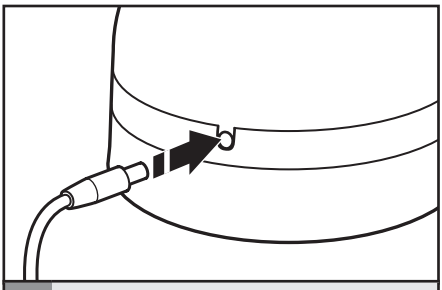
Guia de acessórios

Anexo	Melhor uso para
Lâmina S	**Misturar, triturar,** Sopas de purê, vegetais cozidos, molhos, comida para bebês, bebidas leves, milk shakes, glacê, gelo triturado
Lâmina em estrela	**Fatiar, picar** Carnes cozidas, molho de carne, picadinhos
Espumador/batedor	**Espumar, misturar** Leite (para Latte, Cappuccino...), massa de bolos, massa de panquecas, massa de Muffins
Misturar 	**Misturar, emulsificar, aerar** Claras de ovos, creme batido, maionese, vinagrete, musse, molho holandês, pudim
Cortador	**Cortar** Vegetais, quejio parmesão, amendoins, salsa, ovos duros, bolachas, ervas, carnes cozidas, molho de carne, picadinhos

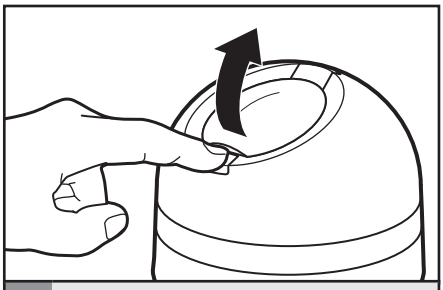
W10547909B_PT_v3.indd 25 7/3/13 3:16 PM

OPERAÇÃO DO MIXER

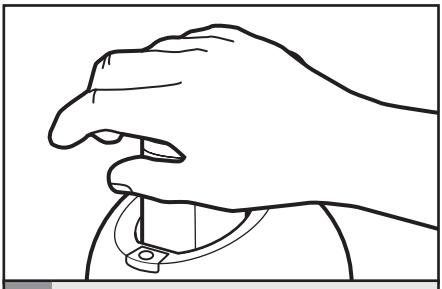
Antes do primeiro uso: como carregar a bateria



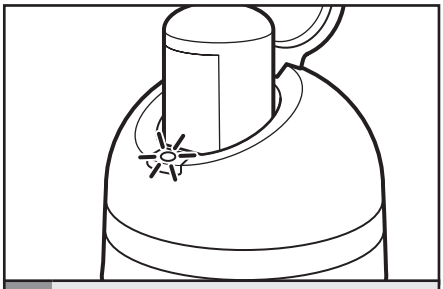
1 Conecte o carregador.



2 Aperte o botão de abertura da tampa para abri-la.

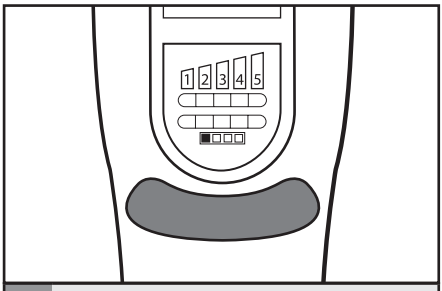


3 Deslize a bateria no carregador, alinhando o lado plano da bateria ao lado plano da porta e empurre para baixo para encaixar em seu lugar.



4 O indicador LED começará a piscar lenta e continuamente conforme o carregamento é realizado. Quando a bateria estiver completamente carregada, o LED exibirá uma luz contínua.

NOTA: Caso o carregador pisque rapidamente três vezes após a colocação da bateria, há um erro com a bateria. Verifique se a bateria está posicionada adequadamente no carregador. Caso a luz continue a piscar rapidamente, a bateria pode estar extremamente fria, quente, úmida ou danificada. Aguarde até que a bateria esfrie, esquente ou seque e depois reinsira-a. Caso o problema continue, consulte a seção "Manutenção e garantia".



5 Carregue a bateria após cada uso, quando as luzes indicadoras de bateria indicarem menos de 25% de carga restante (apenas uma luz exibida no indicador de carga de bateria LED) ou quando a bateria estiver completamente esgotada.

NOTA: As baterias não desenvolvem uma "memória" quando são carregadas após apenas uma descarga parcial. Não é necessário esgotar a bateria antes de colocá-la no carregador.

W10547909B_PT_v3.indd 26 7/3/13 3:16 PM

OPERAÇÃO DO MIXER

Como montar o mixer

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de cortes

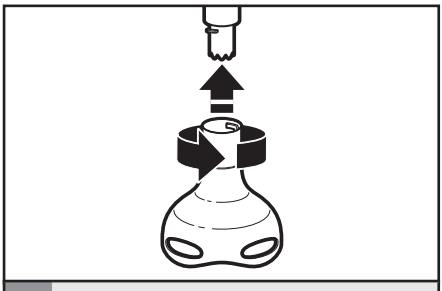
Manuseie as lâminas com cuidado.

Não seguir as instruções de uso, pode resultar em cortes e ferimentos.

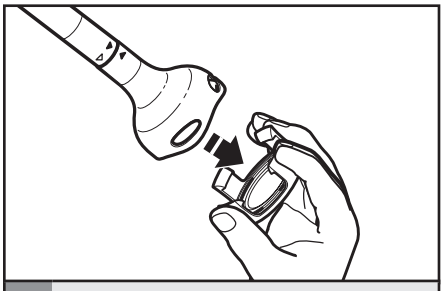
Antes do Primeiro Uso

Antes de usar o mixer pela primeira vez, limpe o corpo do motor, o adaptador de mistura, o adaptador de corte com um pano limpo e úmido para remover qualquer sujeira ou pó. Sabão neutro de louças pode ser usado. Não utilize limpadores abrasivos. Seque completamente com um pano macio. Lave todos os acessórios; consulte a seção "Cuidados e limpeza" para mais informações.

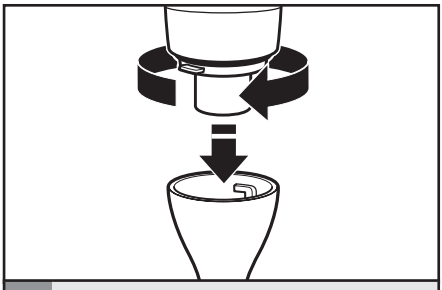
NOTA: Não coloque os adaptadores de corte ou mistura na máquina de lavar louças.



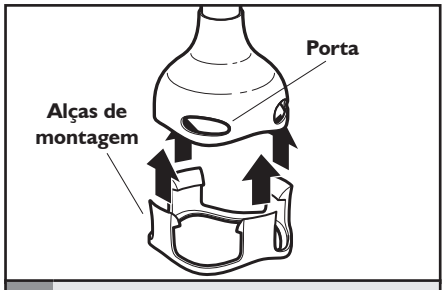
1 Insira o braço de mistura na lâmina de sino (consulte "Guia de acessórios"). Gire para travar até ouvir um "clique".



2 Remova a proteção de sino da lâmina.



3 Insira o braço de mistura no corpo do motor e gire até ouvir um "clique" do aparelho se encaixando.



4 No caso de uso de uma proteção de panelas, posicione em uma superfície plana com grampos de montagem entre as entradas da lâmina.

Proteção em sino

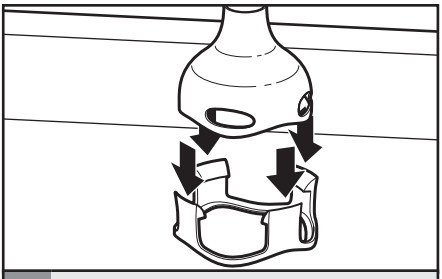
Use a **proteção de sino** para evitar danos à lâmina quando o mixer não estiver em uso.

Proteção de panelas

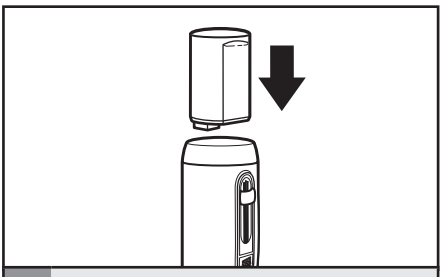
Use a **proteção de panela** para evitar danos aos utensílios de cozinha ao usar o mixer.

W10547909B_PT_v3.indd 27 7/3/13 3:16 PM

OPERAÇÃO DO MIXER



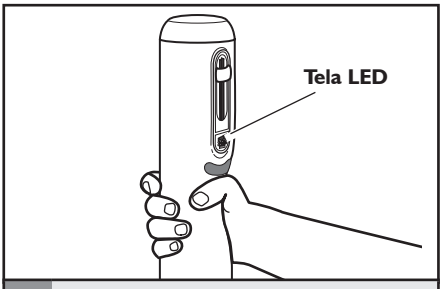
5 Encaixe a proteção de panelas no lugar com um movimento uniforme e direcionado para baixo.



6 Deslize a bateria carregada para a parte superior do corpo do motor do mixer. Certifique-se de que ela se encaixe adequadamente.

Como usar o painel de tela LED

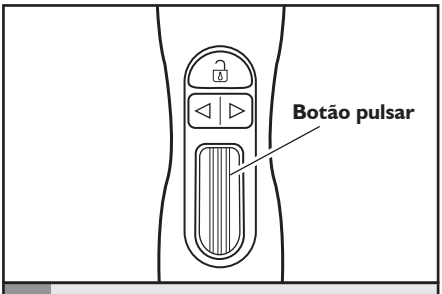
IMPORTANTE: O botão de destravar pode ser pressionado antes da operação do mixer.



1 Ao operar os controles no mixer, sempre certifique-se de que a tela LED esteja voltada para você. Segure a alça com seu polegar na parte traseira da unidade e seus dedos nos controles na parte frontal conforme exibido.

2 A barra inferior do painel da tela LED é o indicador de carga de bateria. Segure o mixer para que possa visualizar a tela LED acesa ao pressionar o botão UNLOCK (DESTRAVAR) com seu indicador.

3 A barra superior do painel da tela LED é o indicador de seleção de velocidade. Para ajustar as velocidades, opere os botões de seta com seu dedo indicador enquanto visualiza o indicador de velocidade na tela LED. Quando o LED estiver voltado para você, o botão direito aumentará a velocidade e o esquerdo diminuirá a velocidade.



4 Após selecionar a velocidade desejada, pressione o botão PULSE (PULSAR) para começar a misturar. Consulte a seção "Como usar o braço de mistura" para mais informações.

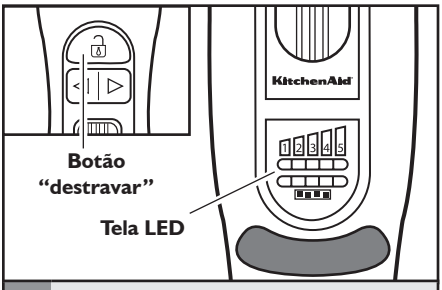
NOTA: O mixer será desligado automaticamente após 60 segundos de inatividade ou de ser desbloqueado manualmente.

W10547909B_PT_v3.indd 28 7/3/13 3:16 PM

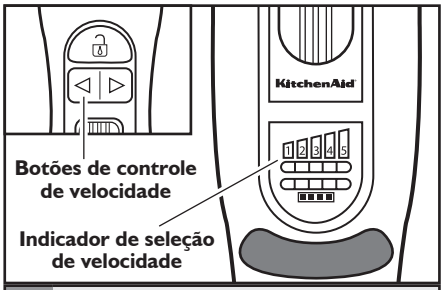
OPERAÇÃO DO MIXER

Como usar o braço do mixer

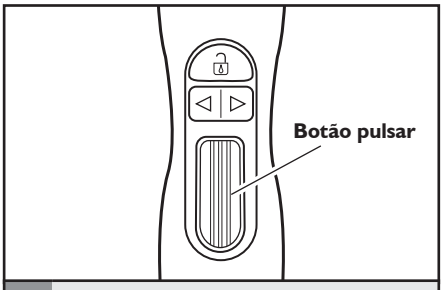
O braço de mistura é ideal para uso para misturar, triturar ou amassar. Ele é ideal para sopas, vegetais cozidos, molhos, comida de bebê, bebidas leves, milk shakes, glacê ou gelo triturado.



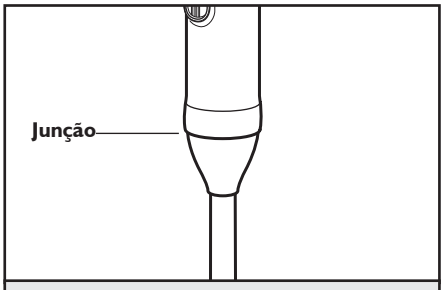
1 Pressione o botão UNLOCK (DESTRAVAR). A tela LED se acenderá quando a unidade estiver pronta.



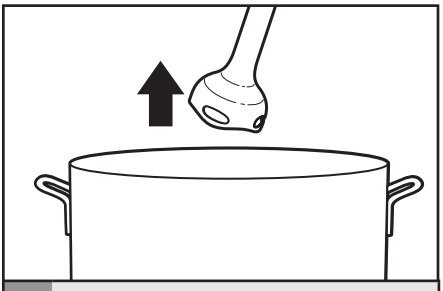
2 Use os botões de seta para ajustar a velocidade usando a tela LED como guia.



3 Insira o mixer na mistura. Depois, pressione o botão PULSE (PULSAR) para ativar.

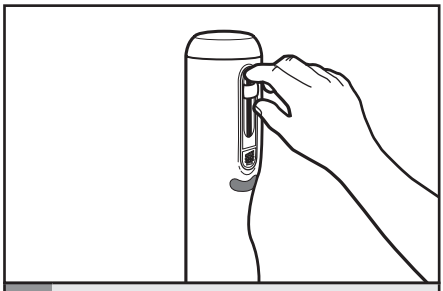


NOTA: Não emerja o mixer em líquidos em uma profundidade que ultrapasse a junção do acessório. Não emerja o corpo do motor em líquidos ou outras misturas.



4 Após a mistura ser concluída, solte o botão pulsar e depois remova o mixer da mistura.

DICA: Para evitar derramamentos, insira o mixer na mistura antes de pressionar o botão pulsar e solte o botão pulsar antes de retirar o mixer da mistura.



5 Remova a bateria ao posicionar seu dedo na alavanca de liberação de bateria e puxar a alavanca para fora do corpo do motor. A bateria será liberada da parte superior da unidade.

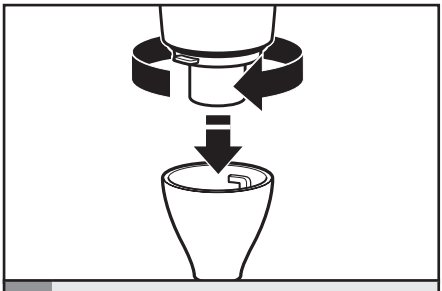
IMPORTANTE: Sempre aguarde para inserir a bateria no mixer até que os acessórios estejam conectados. Após utilizar, sempre remova a bateria desmontando o mixer.

W10547909B_PT_v3.indd 29 7/3/13 3:16 PM

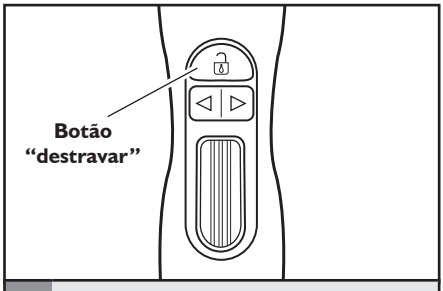
OPERAÇÃO DO MIXER

Como usar o acessório de mistura

Use o misturador para bater creme, clara de ovos, misturar pudins instantâneos, vinagretes, mousse ou para fabricar maionese.



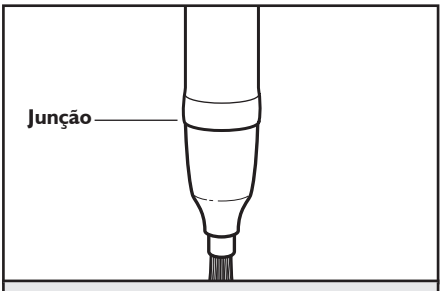
1 Insira o adaptador de mistura no corpo do motor e gire para travá-lo até ouvir um "clique".



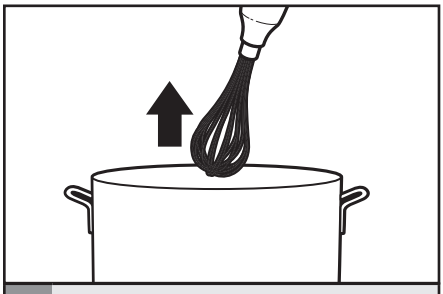
2 Deslize a bateria no corpo do motor do mixer. Insira o mixer na mistura. Depois pressione o botão UNLOCK (DESTRAVAR).

DICA: Para evitar derramamentos, insira o mixer na mistura antes de pressionar o botão pulsar e solte o botão pulsar antes de retirar o mixer da mistura. O misturador de aço inoxidável pode arranhar ou marcar revestimentos antiaderentes; evite usar o misturador em utensílios de cozinha antiaderentes.

3 Ajuste o mixer na velocidade 1 e pressione o botão PULSE (PULSAR) para ativar.



NOTA: Não emerja o mixer em líquidos em uma profundidade que ultrapasse a junção do acessório. Não emerja o corpo do motor em líquidos ou outras misturas.



4 Quando o processo de mistura for concluído, solte o botão Pulse (Pulsar) antes de remover o mixer da mistura.

IMPORTANTE: Sempre aguarde para inserir a bateria no mixer até que os acessórios esteja conectados. Após utilizar, sempre remova a bateria desmontando o mixer.

W10547909B_PT_v3.indd 30 7/3/13 3:16 PM

OPERAÇÃO DO MIXER

Como usar o acessório de corte

⚠ ADVERTÊNCIA

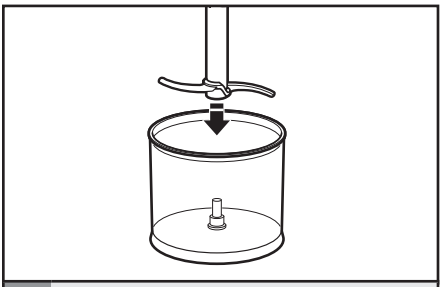
Risco de cortes

Manuseie as lâminas com cuidado.

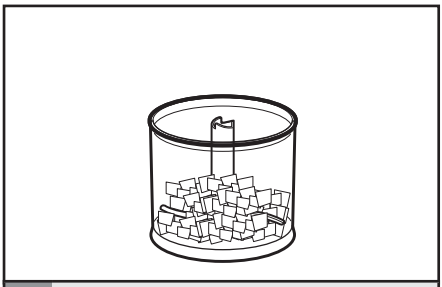
Não seguir as instruções de uso, pode resultar em cortes e ferimentos.

Use o acessório de corte para fatiar pequenas quantidades de comida como carne cozida, queijo, vegetais, ervas, bolachas, pão e nozes.

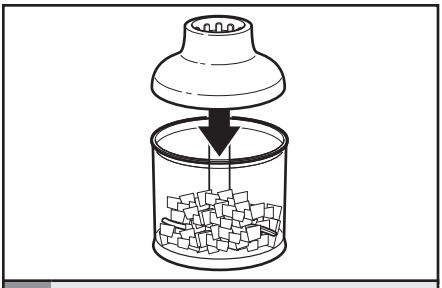
IMPORTANTE: Sempre aguarde para inserir a bateria no mixer até os acessórios estejam conectados. Após utilizar, sempre remova a bateria desmontando o mixer.



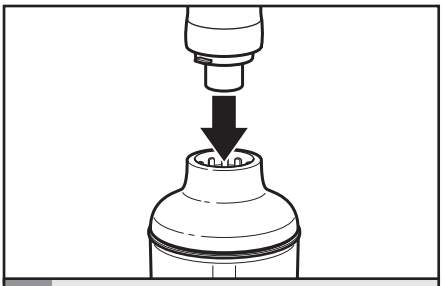
1 Insira a lâmina do cortador no copo do cortador.



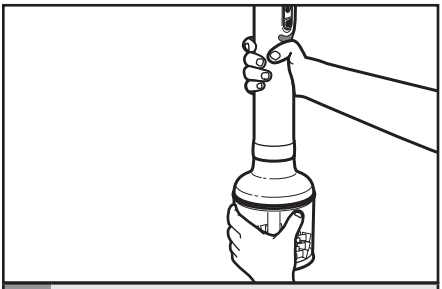
2 Adicione pequenos itens de alimentos a serem fatiados no copo.



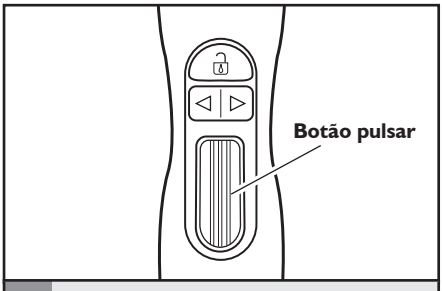
3 Insira o adaptador do cortador no copo em linha reta, voltado para baixo. Não tente girar o adaptador em seu lugar.



4 Alinhe o copo do cortador com o corpo do motor e aperte-os juntos. Depois, deslize a bateria no corpo do motor do mixer e pressione o botão UNLOCK (DESTRAVAR).



5 Segure o corpo do motor com uma mão e o copo do cortador com a outra enquanto processa.

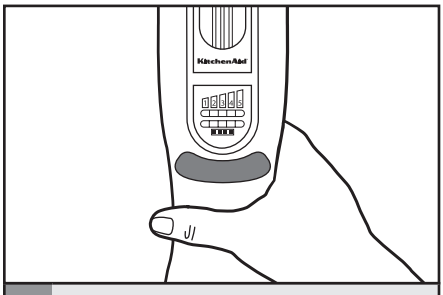


6 Para melhores resultados, pressione e solte o botão Pulse (Pulsar) até que os ingredientes atinjam a consistência desejada.

W10547909B_PT_v3.indd 31 7/3/13 3:16 PM

OPERAÇÃO DO MIXER

Como usar o acessório de corte (continuação)



7 Aguarde até que o LED se apague antes de remover o corpo do motor do adaptador de corte.

NOTA: Para remover o adaptador de corte do copo de corte, levante-o para cima em linha reta. Não tente girar o adaptador para removê-lo.

Guia de processamento do cortador

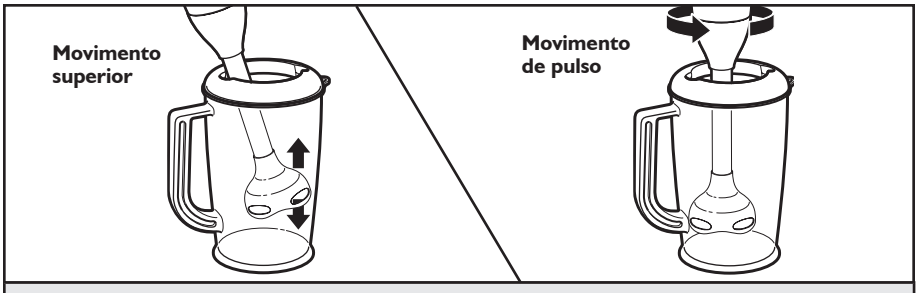
Alimento	Quantidade	Preparo	Velocidade	Tempo*
Carnes	200 g (7 onças)	Corte em cubos de 2 cm (3/4")	5	15 segundos
Amêndoas/ Nozes	200 g (7 onças)	Coloque com nozes inteiras	3	25 segundos
Alho	10 a 12 dentes de alho	Coloque com dentes inteiros	3	15 segundos
Cebolas	100 g (3,5 onças)	Corte em quartos	3	15 segundos
Queijo	100 g (3,5 onças)	Corte em cubos de 1 cm (3/8")	5	30 segundos
Ovos duros	2	Coloque com ovos inteiros	4	3 pulsos
Cenouras	200 g (7 onças)	Corte uma cenoura média em quartos	3	15 segundos
Ervas	50 g (2 onças)	Remova os talos	4	15 segundos

* Os tempos e velocidades de processamento são aproximados.
O uso real pode variar de acordo com a qualidade dos alimentos e o tamanho desejado de corte.

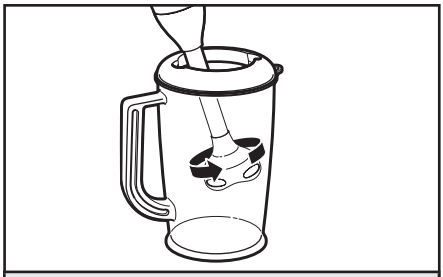
W10547909B_PT_v3.indd 32 7/3/13 3:16 PM

DICAS PARA BONS RESULTADOS

Técnicas para melhor mistura e trituramento



Para melhor mistura: Posicione o mixer na parte superior do recipiente momentaneamente e depois segure-o em um ângulo e, usando um movimento circular leve, suba-o lentamente contra a lateral do recipiente. Deixe que o movimento de seu pulso e o peso do mixer façam o trabalho. Conforme você limpa o mixer, você perceberá que os ingredientes da parte inferior do recipiente subirem. Quando os ingredientes não estiverem mais subindo da parte inferior, volte o mixer para a parte inferior do recipiente e repita até que a mistura atinja a consistência desejada.



Para melhor tritura: Insira o mixer com o braço de mistura conectado ao recipiente. Para frutas congeladas e duras ou gelo, adicione uma pequena quantidade de líquidos onde a lâmina S estiver submersa. Lembre-se de desligar o mixer antes de removê-lo do recipiente para evitar derramamentos.

DICA: Para evitar que transborde, deixe espaço no recipiente para que a mistura suba durante o processo.

Dicas de operação

- Corte alimentos sólidos em pedaços pequenos para misturar e triturar com maior facilidade.
- O mixer está equipado com proteção térmica contra altas temperaturas operacionais. Caso o mixer pare de repente durante o uso, pressione o botão UNLOCK (DESTRAVAR) uma vez e depois pressione o botão PULSE (PULSAR). Caso a unidade não funcione mas mostre informações na barra indicadora de bateria, espere 10 minutos para redefinição automática. Caso a unidade não exiba informações na barra indicadora de bateria, carregue a bateria. Caso a bateria já esteja completamente carregada e a unidade não funcione, entre em contato com a KitchenAid.
- Para evitar derramamentos, insira o mixer na mistura antes de pressionar o botão liga/desliga e solte o botão liga/desliga antes de retirar o mixer da mistura.

W10547909B_PT_v3.indd 33 7/3/13 3:16 PM

DICAS PARA BONS RESULTADOS

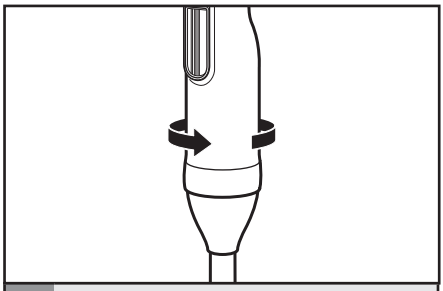
Dicas de operação (continuação)

- Ao misturar em uma caçarola em um fogão, remova a panela do elemento de aquecimento para proteger o mixer contra aquecimento excessivo.
- Para melhores misturas, segure o mixer em um ângulo e mova-o para cima e para baixo levemente dentro do recipiente. Não abaixe-o na mistura com o mixer.
- Para evitar que transborde, deixe espaço no recipiente para que a mistura suba durante o uso do mixer.
- Não deixe o mixer repousar em uma panela quente no fogão enquanto não estiver em uso.
- Remova itens duros, como caroços de frutas ou ossos da mistura antes de misturar ou fatiar para evitar danos às lâminas.
- Não use seu mixer para processar grãos de café ou temperos duros como noz-moscada. O processamento desses alimentos pode danificar as lâminas do mixer.
- Não utilize os copos no microondas.
- O misturador de aço inoxidável pode arranhar ou marcar revestimentos antiaderentes; evite usar o misturador em utensílios de cozinha antiaderentes.
- Para evitar derramamentos, use o acessório de mistura em panelas ou recipientes fundos.

W10547909B_PT_v3.indd 34 7/3/13 3:16 PM

CUIDADOS E LIMPEZA

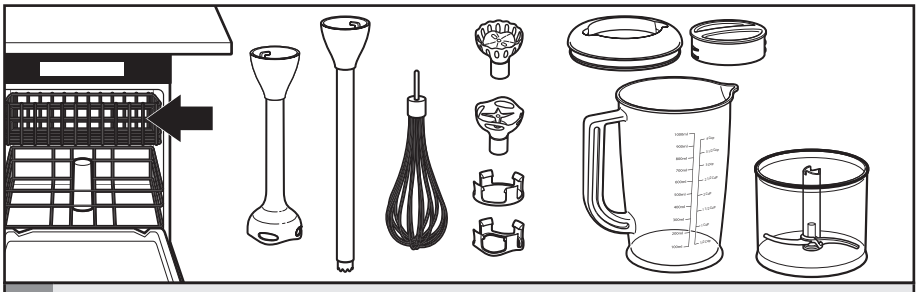
Como limpar o mixer



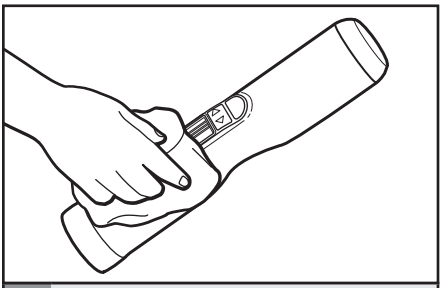
1 Remova os adaptadores e acessórios.

NOTA: Sempre remova a bateria do mixer caso o equipamento seja deixado sozinho. Também é preciso remover a bateria antes de realizar procedimentos de montagem, desmonte ou limpeza.

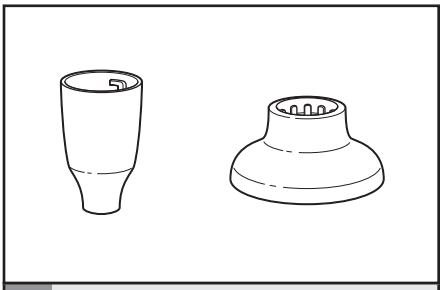
Não emerja o corpo do motor ou os adaptadores na água. Não coloque os adaptadores de corte ou mistura na máquina de lavar louças.



2 Limpe os braços de mistura, copo, tampa, misturador, copo de corte, lâminas e proteção de panelas em água quente e com sabão ou na parte superior da lava-louças. Seque completamente.



3 Limpe o corpo do motor com um pano úmido e detergente neutro. Não utilize limpadores abrasivos.



4 Lave o adaptador de corte e o adaptador de mistura manualmente em água quente com detergente neutro. Não utilize limpadores abrasivos.

W10547909B_PT_v3.indd 35 7/3/13 3:16 PM

TERMO DE GARANTIA

O seu produto KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo **Serviço Autorizado KitchenAid**, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do **Serviço Autorizado KitchenAid**. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no **Manual do Consumidor** do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor**;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

W10547909B_PT_v3.indd 36 7/3/13 3:16 PM

TERMO DE GARANTIA

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de comertura dos Serviços Autorizados KitchenAid, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:
A **Whirlpool S.A.** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A **Whirlpool S.A.** reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor
Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emilia
CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759
Demais localidades: 0800 722 1759

© 2013. Todos os direitos reservados.
As especificações podem sofrer mudanças sem aviso prévio.

W10547909B_PT_v3.indd 37 7/3/13 3:16 PM

W10547909B_PT_v3.indd 38 7/3/13 3:16 PM

W10547909B_PT_v3.indd 39 7/3/13 3:16 PM

KitchenAid

© 2013. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10547909A

07/13

W10547909B_PT_v3.indd 40 7/3/13 3:16 PM